

# Soezie



*La bonne boulangerie maison*





Soezie Baking, une unité d'entreprise du Groupe AVEVE, commercialise des farines de hautes qualité et tous les autres produits nécessaires pour préparer du pain et de la pâtisserie à la maison.

Le Groupe AVEVE est un groupe très important en Belgique, surtout dans le secteur de l'agriculture et de l'horticulture, mais est aussi très actif dans les secteurs suivants : nutrition animale, ingénierie, informatique et alimentation.

Outre une gamme étendue de produits exceptionnels, Soezie Baking offre le Soezie Magazine, des dégustations, des cours, ... ainsi qu'un service clientèle gratuit en France (0800 / 90 47 75) qui répond à toutes vos questions.

<b>Farine pour le pain</b>	
Pain blanc dans la machine à pain .....	3
Pain gris dans la machine à pain .....	4
Pain blanc au four .....	5
Pain gris au four .....	6
Farines spéciales .....	8
<b>Mix pour pâtisseries et desserts</b>	
Préparation à froid .....	9
Préparation à chaud .....	10
<b>Décorations</b>	
Garniture de fruits .....	12
Noix et graines .....	13
<b>Arômes et colorants</b> .....	15
<b>Garniture en chocolat</b> .....	16
<b>Divers</b> .....	17
<b>Matières premières</b> .....	18
<b>Levure</b> .....	18
<b>Livres</b> .....	19
<b>Moules</b>	
Tourtières .....	20
Moules à cake et pain .....	22
Moules à manqué .....	23
Moules fantaisie .....	24
<b>Ustensiles de cuisine</b> .....	26
<b>Le Soezie Club</b> .....	28

## Deux groupes de farine pour la préparation d'un pain délicieux.

Dans notre gamme de farines, vous retrouvez deux groupes de farines. Le premier englobe les farines idéales pour la préparation manuelle. Le deuxième, les farines spéciales pour la préparation à la machine à pain.

Si vous confiez la préparation de votre pain à la machine à pain, elle fait tout toute seule ! Elle pétrit la pâte, la laisse lever et la cuit en un succulent pain. Donc, faire son pain avec la machine à pain est un vrai jeu d'enfant.

Naturellement, la façon de travailler la pâte dans la machine à pain est différente d'une préparation manuelle.

C'est pour cette raison qu'il est nécessaire d'utiliser différentes farines selon le mode de préparation.

## Comment choisir la farine adéquate ?

Pour distinguer ces deux types de farine, il faut se fier à l'emballage. Les farines pour préparation à la machine à pain sont identifiables grâce au logo « Idéal pour machine à pain » se trouvant sur l'emballage.



Les farines idéales pour la machine à pain peuvent aussi être utilisées lors d'une préparation manuelle.

Par contre, les autres farines ne sont pas conseillées en machine à pain puisque le travail de la machine est différent du travail réalisé à la main.

Pour aider toujours plus nos clients, nous avons développé une gamme appelée Mix All-in à laquelle il suffit simplement d'ajouter de l'eau !

Ces Mix All-in sont entièrement naturels et contiennent déjà la levure et les graisses végétales.



## BLANC D'ANTAN 927

2,5 kg – 10 kg

Le Blanc d'antan est composé d'une farine de froment blanche fine et est destiné à la préparation du pain blanc.

## MAÏS FERMIER 934

2,5 kg

Outre de la farine de froment blanche, le Maïs fermier contient de la farine de maïs et des flocons de maïs. Le résultat est un pain blanc avec de petits morceaux de maïs jaunes.

## BRIOCHE FERMIER 938

2,5 kg

Le Brioché fermier est une farine de froment blanche contenant de la poudre de sucre, d'œuf et de lait pour la préparation de pains sucrés et de sandwiches.

## MIX ALL-IN

pour pain blanc 942

2,5 kg

Préparer du pain avec le Mix All-in, c'est un jeu d'enfant: il suffit d'ajouter de l'eau et la pâte est prête! Ce Mix All-in donne un pain blanc à la mie tendre et aérée. Le pain reste frais longtemps.

### Préparation dans la machine à pain

Soezie Baking propose une large gamme de farines spécialement mises au point pour les machines à pain. Pour garantir un bon résultat dans la machine à pain, ces farines sont additionnées de lactose, un sucre lactique naturel qui donne au pain plus de volume et une structure aérée. Bien entendu, vous pouvez également travailler les farines pour machine à pain à la main ou avec le robot de cuisine.



### GRIS FERMIER 928

2,5 kg – 10 kg

Le Gris fermier est une farine obtenue en broyant finement le grain de blé complet. Il donne un pain gris.

### SEIGLE FERMIER 929

2,5 kg

Le Seigle fermier est obtenu en broyant finement le grain de seigle. Il en résulte un pain gris foncé.

### ORGE FERMIER 931

2,5 kg

L'Orge fermier donne un pain légèrement gris à la saveur caractéristique de l'orge.

### AVOINE FERMIER 939

2,5 kg

L'Avoine fermier contient de la farine de froment, de la farine d'avoine et de l'avoine. Le résultat est un pain légèrement gris.

### BLE FERMIER AUX GRAINES 941

2,5 kg

Cette farine est un mélange de fleur de froment avec des graines de potiron, de farines de blé, de graines de tournesol, de graines de lin et de son.

### BIS FERMIER 933

2,5 kg – 10 kg

Le Bis fermier contient des graines de millet décortiquées et des flocons de seigle. Vous obtenez un pain légèrement gris avec des graines.

### MIX ALL-IN

#### pour pain gris 947

2,5 kg

Préparer du pain avec le Mix All-in, c'est un jeu d'enfant: il suffit d'ajouter de l'eau et la pâte est prête! Ce Mix All-in donne un pain légèrement gris à la mie tendre et aérée. Le pain reste frais longtemps.

### MIX ALL-IN

#### pour pain multicéréale 948

2,5 kg

Il suffit d'ajouter de l'eau et la pâte est prête. Ce Mix All-in donne un pain gris foncé à la mie aérée contenant des petits morceaux de graines. Le pain à base d'un Mix All-in reste frais longtemps.



# du pain blanc au four

## **SURFINA 960**

2,5 kg – 10 kg – 25 kg

Farine de froment extra fine issue de l'albumen farineux du grain de blé, ce qui confère une couleur très blanche à la farine. Pour toute la pâtisserie fine et le pain blanc.

## **SURPRIMA 940**

10 kg – 25 kg

Farine de froment classique pour le pain blanc et la pâtisserie.

## **SURPRIMA-PLUS 945**

2,5 kg – 10 kg – 25 kg

Farine de froment fine faite à base de blé très riche en protéines.

Cette farine donne un pain léger et est idéale pour être mélangée avec les variétés de farine pour pain gris artisanal.

## **FARINE BIOLOGIQUE**

pour pain blanc 963

2,5 kg

Le pain cuit avec de la farine biologique a une mie jaunâtre et un arôme fin. Il est préférable de mélanger cette variété de farine avec l'améliorant biologique pour pain blanc afin d'obtenir un meilleur volume. Le label de garantie bio est le garant d'une culture biologique des ingrédients.

## **FARINE D'EPEAUTRE 901**

2,5 kg

L'épeautre est un variété de froment cultivée dans les régions plus froides. Le pain cuit avec de la farine d'épeautre a une mie blanche-jaunâtre. Il est surtout apprécié pour sa saveur particulièrement agréable.

## **CROUSTY-PLUS 946**

2,5 kg

Les produits à base de pain cuit avec cette variété de farine ont une mie légère et une croûte croquante. Idéal pour les produits croustillants comme les petits pains et les baguettes.



**FARINE INTEGRALE  
DE FROMENT FINE 922**

2,5 kg – 10 kg – 25 kg

Cette farine est obtenue en broyant finement le grain de blé complet. La fine farine intégrale de froment contient dès lors toutes les vitamines et tous les minéraux présents dans le grain de blé. Vous obtenez un pain gris foncé.

**FARINE INTEGRALE  
DE FROMENT GROSSE 920**

2 kg – 10 kg – 25 kg

Farine à base de grains de blé complets grossièrement moulus. En la mélangeant avec de la farine de froment blanche, vous obtenez un pain gris contenant de délicieux morceaux de froment.

**FARINE PARTIELLEMENT  
INTEGRALE DE FROMENT  
25 % 921**

2,5 kg – 10 kg – 25 kg

La farine partiellement intégrale de froment 25 % est un mélange de 75 % de farine de froment blanche avec 25 % de grains de blé grossièrement moulus. Le pain cuit avec cette farine a une couleur légèrement grise.

**FARINE INTEGRALE  
DE SEIGLE 547**

2,5 kg – 10 kg – 25 kg

Cette farine est obtenue en broyant finement le grain de seigle complet. Pour ce faire, on utilise uniquement du seigle soigneusement sélectionné, qui absorbe bien l'eau. Mélangée avec de la farine de froment blanche Surprima Plus, cette farine donne un pain gris foncé.

**FARINE POUR PAIN  
AU SON D'AVOINE 937**

2,5 kg – 10 kg

Il s'agit d'un mélange de farine d'avoine, de son d'avoine et de 51 % de farine intégrale de froment. L'avoine est riche en acides gras poly-insaturés, qui ont pour effet de réduire le cholestérol. Le résultat est un pain légèrement gris au goût typique.



## FARINE AUX 10 CEREALES 935

2,5 kg – 10 kg – 25 kg  
Cette farine contient du froment, du seigle, des fèves de soja grillées, de l'épeautre, des pois, de l'orge, du maïs, de l'avoine, du riz et du millet. La farine aux 10 céréales donne un pain gris foncé avec de petits morceaux. Cette farine est en outre riche en vitamines et minéraux.

## MIX POUR PAIN AU SOJA 932

2,5 kg – 10 kg  
Le mix pour pain au soja contient de la farine de froment, des fèves de soja grillées, du froment aplati et du sel. Vous obtenez un pain légèrement gris contenant de délicieux petits morceaux de soja et riche en protéines.

## METEIL 937

2,5 kg – 10 kg  
Le méteil est un mélange de seigle et de froment. Cette variété de farine est idéale pour la cuisson d'un pain complet. Vous obtenez un pain gris foncé.

## WALDKORN 944

2,5 kg  
Un mélange unique d'ingrédients naturels comme le froment, le seigle, l'avoine, l'orge, le malt, les graines de lin, de soja et de tournesol. Ce mix contient déjà du sel et est mélangé avec 70 % de farine de froment blanche Surprima Plus. Vous obtenez un pain gris foncé aéré.

## FARINE BIOLOGIQUE pour pain gris 964

2,5 kg  
Le pain cuit avec cette farine est sain et riche en fibres et a un délicieux arôme. Il est préférable de mélanger cette variété de farine avec l'améliorant biologique pour pain gris afin d'obtenir un beau volume. Le label de garantie bio est le garant d'une culture biologique des ingrédients.



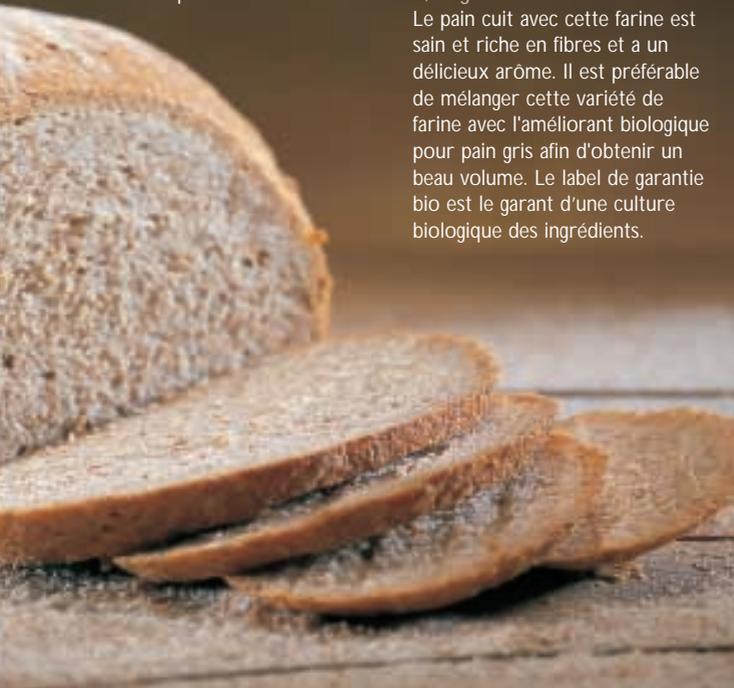
## LEVURE SECHE

5 x 11 g – 500 g  
La levure sèche ou levure instantanée ne contient pratiquement plus d'eau, de sorte qu'elle peut être conservée jusqu'à 2 ans dans un emballage scellé. Utilisez la moitié de la quantité nécessaire en levure fraîche pour obtenir un résultat similaire. La levure sèche ne peut pas être dissoute dans de l'eau.



## LEVURE FRAICHE

42 g – 1 kg  
La levure fraîche peut mais ne doit pas être dissoute dans de l'eau avant utilisation. Comme la levure fraîche contient beaucoup d'eau, elle ne se conserve que pendant une durée limitée au réfrigérateur.



### FARINE DE SARRASIN 913

1 kg

Cette farine est utilisée pour préparer des crêpes au sarrasin, une spécialité limbourgeoise. La farine est mélangée avec 50 % de farine de froment blanche Surfina.

### FROMENT APLATI 919

2 kg

Le froment est aplati au lieu d'être moulu, ce qui permet de conserver toutes les fibres alimentaires et donne un pain qui se digère facilement. Le froment aplati contient toutes les vitamines et tous les minéraux présents dans le grain de blé et est mélangé avec 40 à 60 % de farine de froment blanche ou est utilisé comme décoration de la croûte.

### SON DE BLE 908

750 g

Le son de blé est riche en fibres alimentaires. Il absorbe beaucoup d'eau. De ce fait, il facilite la digestion et le transit intestinal. Le son de blé s'utilise dans la préparation des biscuits, de la pâtisserie et du pain. À mélanger avec 40 à 60 % de farine blanche.

### AMELIORANT BIOLOGIQUE pour pain blanc 983

750 g

L'adjonction d'un améliorant biologique à la pâte d'un pain blanc offre plus de volume au pain et lui permet de rester frais plus longtemps. Le label de garantie bio est le garant d'une culture biologique des ingrédients.

### AMELIORANT BIOLOGIQUE pour pain gris 984

750 g

L'adjonction d'un améliorant biologique à la pâte d'un pain gris confère plus de volume au pain et lui permet de rester frais plus longtemps. Le label de garantie bio est le garant d'une culture biologique des ingrédients.

### AGENT DE TRAITEMENT DE LA FARINE 979

500 g

L'agent de traitement de la farine est ajouté à la fleur ou à la farine pour donner davantage de volume au pain et pour le garder frais plus longtemps. Cet améliorant convient à la préparation de tous les types de pains, sandwiches et baguettes.

### FARINE SANS GLUTEN

5 kg

Farine à base de maïs et d'amidon de pomme de terre pour la préparation d'un pain spécial sans gluten. Convient à un régime sans gluten.

### SEMIOULE

5 kg - grosse - fine

Farine à base de froment décortiqué. La semoule fine est utilisée pour la préparation de pâtes fraîches, pudding et pain de semoule. La grosse semoule vous permet de préparer votre propre couscous et d'autres plats méridionaux.



**MIX POUR CREME PATISSIERE** 981

500 g

Une poudre prête à l'emploi, à laquelle il suffit d'ajouter du lait. Le résultat est une délicieuse crème pâtissière que vous pouvez consommer froide mais aussi pour garnir une tarte aux fruits ou une autre pâtisserie avant de la passer au four. Cette crème pâtissière peut être conservée au surgélateur.

**MIX POUR BAVAROIS**

fraise ou chocolat 150 g –  
citron 125 g

Pour faire un délicieux bavaois, mélangez ces mix avec de l'eau et de la crème fraîche non sucrée. Les différentes variétés de bavaois peuvent aussi être servies ensemble, pour former un seul dessert.

**MIX POUR MOUSSE AU CHOCOLAT**

250 g

Ajouter du lait et battre! Voilà comment obtenir une délicieuse mousse au chocolat. Très légère, elle ravit petits et grands gourmands.

**MIX POUR CAKE** 971

1 kg

Il suffit d'y ajouter des œufs et du beurre. La pâte peut être utilisée pour la préparation de cakes et de galettes.

**MIX POUR CREPES** 974

1 kg

Mix pour préparer de délicieuses crêpes légèrement sucrées. Avec ce mix, les crêpes sont prêtes en un minimum de temps. Avec 1 kg de mix, vous préparez environ 36 grandes crêpes.

**MIX POUR GAUFRES DE BRUXELLES** 975

1 kg

Grâce à ce mix, vous préparez la pâte des véritables gaufres de Bruxelles. Une gaufre de Bruxelles se cuit dans un gaufrier à grands trous et se sert chaude, avec du sucre en poudre, de la crème fraîche et/ou des fruits frais.

**MIX POUR GAUFRES** 973

1 kg

Ce mix vous permet d'obtenir une pâte à gaufre légère et délicieuse.

**MIX POUR FRANGIPANE** 976

1 kg

Ce mix contient plus de 20 % d'amandes fraîchement moulues. Pour préparer la pâte, il suffit d'ajouter des œufs et du beurre. Pour les tartes et gaufrettes à la frangipane.



### MIX POUR BISCUIT 972

1 kg

Préparer soi-même des biscuits demande du temps et de l'expérience. Avec ce mix, la préparation devient un jeu d'enfant: vous ajouter seulement des œufs et du beurre. Vos biscuits sont prêts en un tournemain.

### MIX POUR CHOUX 982

300 g

Avec 100 g de mix pour choux, vous préparez environ 12 choux. Ajouter un œuf et la pâte est prête. Convient pour préparer les éclairs mais aussi les choux salés au fromage, aux crevettes, etc.

### MIX POUR PATE BRISEE 977

1 kg

La pâte brisée, également appelée pâte à biscuit ou pâte sablée, est utilisée pour préparer des biscuits ou des fonds de tarte croustillants. La pâte peut être surgelée.

### MIX POUR BEIGNETS 978

1 kg

Il ne faut plus ajouter que des œufs et de l'eau à ce mix pour préparer de délicieux beignets. Avec 1 kg de mix, vous préparez environ 100 beignets. La pâte peut être utilisée pour les préparations sucrées et salées.

### FARINE FERMENTANTE 925

1 kg

Une fine farine de froment additionnée de poudre à lever. Idéal pour la pâtisserie.

### MIX POUR GATEAU AU CHOCOLAT

500 g

Il suffit d'ajouter des œufs et de l'eau et votre pâte est prête. Vous obtenez un délicieux et moelleux gâteau au chocolat.

### MIX POUR CREME BRULEE

250 g

Mix pour préparer facilement une crème brûlée. Il vous suffit d'ajouter du lait chaud, de la crème fraîche et de saupoudrer un peu de sucre en poudre avant de placer le dessert sous le grill.

### MIX POUR TARTE AU FLAN

500 g

Avec ce mix, quelques œufs et un peu d'eau, vous préparez un délicieux flan à disposer sur un fond de tarte en pâte aérée et prête à lever.

### MIX POUR TARTE AU RIZ

500 g

Mix pour préparer une délicieuse garniture au riz. Vous pouvez déterminer vous-même la dureté des grains de riz en délayant le mix dans de l'eau froide, chaude ou bouillante. À disposer sur un fond de tarte de votre choix.

# Garnitures aux fruits



## GARNITURES POUR TARTES

570 g – ananas- ananas/papaye– abricot – cerise – pomme

Ces garnitures pour tartes avec des petits morceaux de fruits peuvent être utilisées froides pour la finition de tartes, pâtisseries et desserts.

Peuvent aussi aller au four. Pour la préparation d'une tarte aux fruits, il est préférable de disposer la préparation sur une fine couche de crème pâtissière.

## COMPOTE DE FRUITS

925 g – abricots– prunes

Le corin d'abricots et le corin de prunes sont des préparations de fruits secs avec du sirop de glucose et du sucre. Vous pouvez utiliser cette compote de fruits pour garnir l'intérieur d'une tarte à la confiture, aux abricots ou aux prunes. Peut aller au four.

## NAPPAGE

200 g - abricot ou fraise

Fine gelée au goût d'abricot ou de fraise pour la finition des tartes, pâtisseries et desserts. Donne un joli brillant à votre pâtisserie et évite que les fruits ne se dessèchent sur vos tartes aux fruits.



## FRUITS CONFITS

100 g – macédoine - morceaux d'orange - cerises  
Petits morceaux de fruits enrobés de sucre qui peuvent être utilisés dans la pâte à cake, pain ou comme finition sur les pains et pâtisseries.

## FRUITS SECS

abricots 300 g et 1 kg,  
pruneaux 300 g et 1kg,  
raisins secs foncés 250 g et  
1 kg, raisins secs blancs 1 kg  
Abricots, prunes et raisins naturels séchés au soleil. A ajouter aux tartes, pâtisseries et pains.



## MORCEAUX DE FRUITS

200 g – ananas ou papaye

Morceaux d'ananas ou de papaye séchés.  
Délicieux dans les cakes et tartes.





### CERNEAUX DE NOIX

150 g – 45 g – 250 g, cassés  
Demi-cerneaux de noix, rigoureusement sélectionnés pour leur forme et leur goût. Idéaux pour la décoration des gâteaux et pâtisseries ou, délicieux pain au noix. Cassés, ils se mélangent facilement dans la pâte pour pain blanc ou gris et peuvent être utilisés sans problème dans la machine à pain. Idéal pour un délicieux pain aux noix.



### LES MENDIANTS

200 g

Mélange de plusieurs variétés de noix et de raisins secs. A grignoter tel quel ou pour décorer vos pâtisseries.

### POUDRE DE COCO 100 g – 250 g

Chair de noix de coco séchée et moulue. La poudre de coco peut également être intégrée dans des biscuits aux fruits ou être utilisée comme finition sur des biscuits au beurre et gâteaux. Vous pouvez aussi l'utiliser pour faire des rochers au coco.



### NOISETTES 200 g

Des noisettes à grignoter telles quelles ou pour décorer vos pâtisseries. Finement concassées, vous pouvez aussi les incorporer dans le pain, un gâteau ou des biscuits.



### NOISETTES BRESILIENNES 100 g

Petits morceaux de noisettes, légèrement grillés avec du sucre (caramélisés). Pour la finition des gâteaux, biscuits, gâteaux glacés et autres desserts.



### NOIX DE PECAN 150 g

Demi-noix de pécan pour la décoration de gâteaux et pâtisseries. Finement concassées, elles peuvent aussi être utilisées dans les pains et pâtisseries pour en relever le goût.

### MELANGE DE GRAINES ET DE NOIX 200 g

Mélange de plusieurs graines et noix. Idéal pour la préparation de pain aux noix.



### AMANDES

100 g ou 250 g poudre et copeaux



Les copeaux d'amandes sont utilisés pour la finition de gâteaux, tartes à la frangipane et cakes aux amandes. Pour accentuer davantage le goût, vous pouvez griller les copeaux d'amandes.



La poudre d'amandes se compose d'amandes finement concassées et est utilisée pour la préparation de tartes à la frangipane, biscuits aux amandes, pâtisseries aux amandes et cakes aux amandes.



### GRAINES DE LIN 200 g

Grâce à leurs fibres alimentaires, les graines de lin ont un effet positif sur la digestion. Elles peuvent être utilisées comme décoration sur le pain ou être incorporées dans la pâte à pain pour en relever le goût.



### ŒILLETTE 200 g

L'œillette provient de la plante de pavot mais consommée en quantités normales, elle ne provoque pas d'effets «euphorisants». Les graines bleues peuvent être utilisées comme décoration sur les petits pains ou pour la pâtisserie.



### GRAINES DE TOURNESOL 200g

Comme la plupart des graines, ces graines de tournesol peuvent être utilisées comme décoration sur le pain ou comme exhausteur de goût. Grillées, leur goût est encore plus prononcé.



### GRAINES DE SESAME DECORTIQUEES 200 g

A utiliser comme décoration sur le pain ou comme exhausteur de goût dans le pain, la pâtisserie, les salades, les sauces et les plats de viande. Les graines de sésame peuvent être préalablement grillées, ce qui accentue le goût.



### FEVES DE SOJA GRILLEES 200 g

Fèves de soja décortiquées, grillées et ensuite finement hachées. Incroyablement riches en protéines et idéales comme exhausteur de goût dans le pain. Sain et délicieux.



### GRAINES DE POTIRON 200 g

Ces graines de potiron ont un goût de noix doux et sont souvent incorporées dans les mélanges de noix ou de muesli. Elles peuvent également être disposées sur le pain comme décoration.



### MAÏS pour pop-corn 400 g

Grains de maïs pour faire soi-même du pop-corn.



**GRAINS DE CAFE  
EN CHOCOLAT** 200 g

Grains de café en chocolat fon-  
dant avec un extrait de café.  
Peuvent être utilisés comme  
 finition et décoration sur les  
 biscuits, gâteaux et desserts.



**PEPITES EN CHOCOLAT** 500 g  
Ces gouttes de chocolat ne fondent pas pendant la cuisson, de sorte qu'elles conservent leur forme de pépite. Idéal pour les cakes ou pains au chocolat.



**COPEAUX  
DE CHOCOLAT**

blanc, lait  
ou fondant  
Fines lamelles  
de chocolat pour  
la finition de desserts,  
pâtisseries et gâteaux.



**ALPHABET EN CHOCOLAT**  
62 g

Chiffres et lettres en chocolat  
fondant pour la décoration de  
gâteaux d'anniversaire, gâteaux  
divers et desserts. Une boîte  
contient 78 lettres et chiffres.

**BARRETTES  
DE CHOCOLAT**

100 g  
Idéal pour la cuisson de  
biscuits ou petits pains  
au chocolat. Les  
barrettes ne fon-  
dent pas à la  
cuisson.



**DECORATIONS DE CHOCOLAT**  
60 g

Petites fleurs et feuilles en chocolat  
pour décorer les pâtisseries et les  
coupes de glace. Une boîte contient  
environ 50 unités.



**FONDANT AU CHOCOLAT**  
100 g

Poudre qui, une fois chauffée dans  
de l'eau chaude, devient liquide.

Permet la décoration de cakes, biscuits,  
gâteaux, choux, glace, ... Vous obtenez

une fine couche de chocolat ou des lignes décoratives en  
chocolat. Ce fondant au chocolat évite en outre le dessè-  
chement rapide de votre pâtisserie.



### GLAÇAGE BLANC POUR GÂTEAUX 125 g

Poudre pour glaçage blanc à laquelle il faut ajouter de l'eau chaude et un arôme. Pour la finition et le glaçage de choux et tartes à la frangipane mais aussi pour les biscuits, couques au beurre, millefeuilles et cakes. Le glaçage évite que votre pâtisserie ne se dessèche.



### PÂTE D'AMANDE

6 roses

Ces roses en marzipan de couleur rose, ornent tous vos gâteaux et pâtisseries.

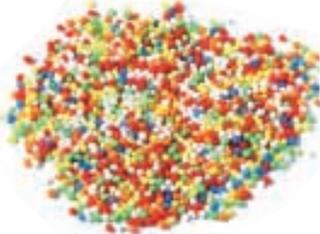
En forme de lingot.



Le marzipan pur, sans colorant, sous la forme d'un lingot peut se consommer tel quel ou être utilisé pour décorer les gâteaux et biscuits. Vous pouvez aussi laisser libre cours à votre imagination et sculpter des figurines.

### BILLES DECORATIVES 225 g

Petites billes en sucre multicolores pour la décoration de glaces, pâtisseries, bavaoises et gâteaux. Enchantent les enfants!



### SUCRE PERLE P4 500 g

Perles de sucre destinées spécialement au pain au sucre et gaufres au sucre. Ce sucre perlé ne fond pas pendant la cuisson.

### CHAMPIGNONS 50 g

Petits champignons colorés en sucre et blanc d'œuf. Idéal pour la décoration de gâteaux, pâtisseries et desserts.



### BOUGIES EN FORME DE CHIFFRES WALT DISNEY

de 0 à 9

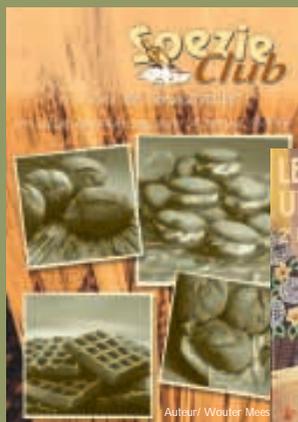
Bougies d'anniversaire avec un personnage Disney et un chiffre de 0 à 9. Idéal pour les anniversaires en tous genres.

### ROSES EN SUCRE

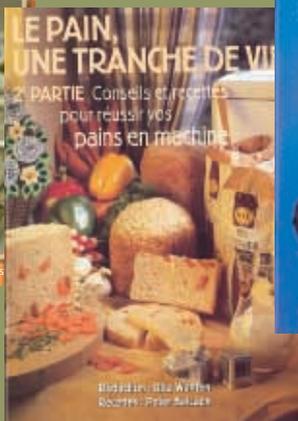
9 pièces

Roses en sucre de couleur jaune, rose ou rouge pour décorer tous vos gâteaux, pâtisseries et desserts. Trois roses de chaque couleur.

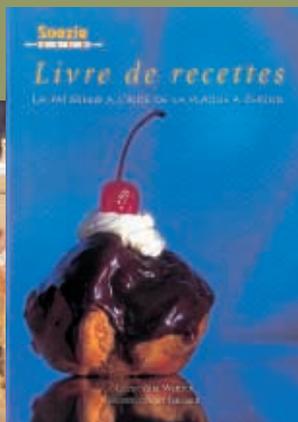




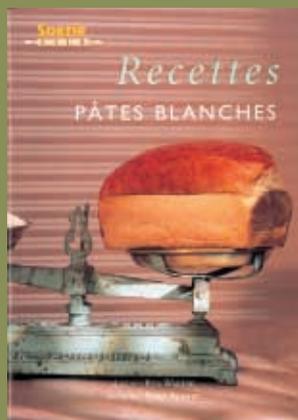
'100 ans de convivialité. Tous les pâtisseries amateurs y trouveront leur bonheur. Ce livret contient des recettes de pain, pâtisseries, gâteaux, gaufres et couques.



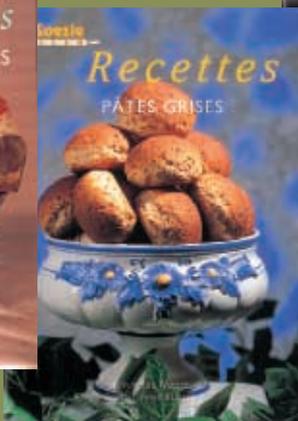
Le pain, une tranche de vie (partie 2)  
Conseils et recettes pour la préparation du pain dans la machine à pain.



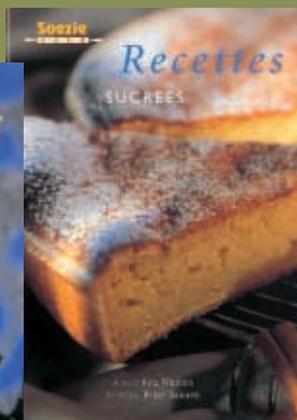
Cuire avec la plaque à chou  
Pour la préparation de choux, petits gâteaux et petits pains. Recettes pour lesquelles il y a lieu d'utiliser la plaque à chou.



Pâtes blanches  
Le livret "Pâtes blanches" contient des recettes pour diverses variétés de pain blanc.



Pâtes grises  
Le livret "Pâtes grises" aborde les diverses variétés de pain gris.



Pâtes sucrées  
Le livret "Pâtes sucrées" traite des gâteaux, pâtisseries et autres desserts sucrés.

# Tourtières



## TOURTIERE / MOULE A PIZZA EN TEFLON

Ø 27 cm

Moule rond d'un diamètre de 27 cm, avec une couche de téflon. Grâce à son bord lisse, il convient tant aux tartes qu'aux pizzas.



## TOURTIERE EN TEFLON

Ø 27 cm

Tourtière cannelée de 27 cm de diamètre en téflon.



## TOURTIERE A BORD MONTANT, ANTI-ADHERENTE Ø 28 cm

Tourtière cannelée de 28 cm de diamètre avec une couche anti-adhérente. Le bord montant permet de réaliser un fond de tarte qui peut être retourné après la cuisson et être garni de fruits frais ou d'une préparation aux fruits.



## TOURTIERE ANTI-ADHERENTE

Ø 28 cm

Tourtière cannelée de 28 cm de diamètre avec une couche anti-adhérente.



## TOURTIERE / MOULE A PIZZA EN ALUMINIUM

10 pièces - Ø 25 cm

Moules à tarte ou pizza en aluminium de 25 cm de diamètre. À usage unique. Idéal pour les fêtes et barbecues.



## TOURTIERE A FOND AMOVIBLE EN ACIER BLEU

Ø 27 ou 30 cm

Tourtière cannelée, de 27 ou 30 cm de diamètre, en acier bleu. Le fond amovible permet de démouler facilement la tarte.



## MOULE A PIZZA EN FER-BLANC

Ø 28 cm

Moule en fer-blanc d'un diamètre de 28 cm. Son bord bas est idéal pour pizzas.

## petites tourtières



## MOULES A TARTELETTE EN ACIER BLEU

4 pièces - Ø 9 ou 17 cm

Set de 4 moules à tartelette cannelés, de 9 ou 17 cm de diamètre, en acier bleu. Destiné spécialement aux tartelettes et petits gâteaux.



## MOULES A TARTELETTE EN TEFLON

4 pièces - Ø 11 cm

Set de 4 moules à tartelette cannelés en téflon de 11 cm de diamètre. Destiné spécialement aux petites tartelettes.



## MOULES A TARTELETTE A BORD DROIT EN ACIER BLEU

4 pièces - Ø 11 cm

Set de 4 moules à tartelette en acier bleu à bord lisse, de 11 cm de diamètre. Destiné spécialement aux petites tartelettes et pizzas.



## MOULE A CAKE EN CARTON

4 pièces – 15, 20 ou 22,7 cm  
Set de 4 moules à cake en carton brun joliment décorés. À usage unique. Vous pouvez sans problème servir votre cake dans ce moule. Disponible en trois mesures.



## MOULES A PETITS FOURS EN PAPIER

- 150 pièces en couleur  
- 200 pièces en blanc  
Moules pour mini-cakes en papier. 150 pièces en plusieurs coloris ou 200 pièces en papier blanc.



## MOULE À CAKE EN ALUMINIUM

- 10 pièces  
- long 22 cm  
- 30 mini-rond  
Moules à cake allongés et moules à petits fours ronds en aluminium, à usage unique. Idéal pour les fêtes et barbecues.

## MOULE A PAIN ET À CAKE ROND EN TÉFLON

Ø 21 cm

Moule rond en téflon, de 21 cm de diamètre. Convient pour un pain, un cake ou un biscuit de 1 kg.



## MOULES À PETITS PAINS ET A PETITS FOURS, ANTI-ADHERENTS

3 pièces

Pour la préparation de petits pains ou de mini-cakes. Très pratique pour vos buffets de pains ou desserts.



## MOULE A CAKE ANTI-ADHERENT

- 20 cm  
- 25 cm  
- 30 cm

Moule à cake rectangulaire avec couche anti-adhérente.



## MOULE À PAIN ET A CAKE EN ACIER BLEU

- 17x11x6 cm  
- 24x14x6 cm  
- 29x16x6 cm

Pour un pain ou un cake de 0,5 kg, 1 kg ou 1,5 kg.

# moules à manqué

Avec un moule à manqué, votre pâtisserie se démoule très facilement.



## MOULE À MANQUÉ A 2 FONDS, ANTI-ADHÉRENT

Ø 26 cm

Moule à manqué de 26 cm de diamètre, avec couche anti-adhérente et 2 fonds: un fond plat et un fond pour kouglof. Idéal pour les biscuits, gâteaux et bavaoïs.



## MOULE À MANQUÉ ANTI-ADHÉRENT

Ø 20, 24 ou 26 cm

Moule à manqué avec couche anti-adhérente. Idéal pour les biscuits, gâteaux et bavaoïs.



## MOULE À MANQUÉ ETAME

Ø 16, 22, 24 ou 26 cm

Idéal pour les biscuits, gâteaux et bavaoïs.



## MOULE À MANQUÉ A 2 FONDS, ETANCHE ET ANTI-ADHÉRENT

Ø 26 ou 28 cm

Moule à manqué de 26 ou 28 cm, avec une couche anti-adhérente et 2 fonds: un fond plat et un fond pour kouglof. Grâce à la fermeture étanche, il convient également pour une pâte liquide. Idéal pour les biscuits, gâteaux et bavaoïs.



### MOULE A FIGURE ANTI-ADHÉRENT

(Mickey, Minnie, ballon de football, cœur, clown, ours)  
Convient pour les tartes, biscuits, pains ou desserts. Amusant pour les fêtes d'enfants.



### EMPORTE-PIECES ETAMES

8 pièces  
8 motifs différents en fer-blanc qui permettent de graver des figurines dans la pâte.



### MOULE A SPECULOOS 3 FIGURES

Ce moule à speculoos permet de réaliser simultanément trois figures. La pâte doit d'abord être mise dans le moule saupoudré de farine et être ensuite retournée sur la plaque de cuisson. Le moule en bois ne peut jamais aller au four.



### MOULE A QUICHE

Ø 26 cm  
Moule rond en téflon à bord cannelé de 5 cm de haut. Idéal pour les quiches, flans, tartes au riz et tartes au fromage hautes.



### MOULE A CHARLOTTE

Ø 18 cm  
Moule rond et haut en téflon, pour la charlotte ou d'autres pâtisseries.



### MOULE A BRIOCHE EN TEFLON

Ø 22 cm  
Moule en téflon à bord cannelé haut, pour la brioche ou d'autres pâtisseries.



### SET DE CUISSON POUR ENFANTS EN TÉFLON

8 pièces  
Set de cuisson à la taille des enfants, comprenant un rouleau à pâtisserie en bois, un livret de recettes et 8 moules en téflon: 1 moule à tartelette étagé (17 cm de diamètre), 1 mini-moule à cake, 1 petit cœur, 1 moule à tartelette à bord droit (8 cm de diamètre) et 3 petits moules en forme de bateau.



### PLAQUE A CHOUX ETAMEE

12 godets. Pour cuire les choux. Convient également pour les petites tartelettes, petits fours et petits pains.



### PLAQUE POUR BAGUETTE EN ACIER BLEU

32 cm  
Moule pour la cuisson de la baguette, composé de deux caniveaux de 32 cm de long. Veille à ce que la pâte garde bien sa forme pendant l'apprêt et la cuisson.



### PLAQUE DE CUISSON EN TÉFLON

38x30 cm  
Pour cuire des petits biscuits ou des roulés.

### MOULE CARRE ANTI-ADHÉRENT

25 x 25 cm  
Moule carré avec couche anti-adhérente. Convient pour les gâteaux, les biscuits, les pains fantaisie, la lasagne, le tiramisu et d'autres desserts.





### BOITES A TARTE

5 pièces – 23x23x8 cm ou 27x27x8 cm  
Boîtes à tarte en carton pour transporter vos tartes et gâteaux .



### DOUILLES EN PLASTIQUE

7 pièces  
Jeu de 7 douilles en plastique.



### SOUS-TARTES

Ø 23 cm of 27 cm  
Sous-tartes en carton blanc .

### POCHE A DOUILLES

46 cm  
Poche à douilles en perlon.



### POCHE A DOUILLES JETABLE

10 pièces, 50 cm  
Set de 10 poches à douilles en plastique à usage unique.



### PAPIER SULFURISE

- 24 feuilles, 33 x 42 cm  
Feuilles de papier sulfurisé avec couche anti-adhérente d'un côté.  
- rouleaux, double face 8 m  
- rouleau 30 m  
Rouleaux de papier sulfurisé avec couche anti-adhérente des deux côtés.



### COUPE A DESSERT EN PLASTIQUE

8 pièces – 150 cc ou 200 cc  
Coupes à dessert hexagonales en plastique blanc mat. Pour servir le bavarois, le pudding, la mousse au chocolat, etc.



### BOL MELANGEUR 2,5 l

Bol en plastique résistant avec fond antidérapant et bec verseur anti-goutte.



### RACLETTE 12 cm

Plaquette en plastique flexible de 12 cm de long pour racler la pâte dans le bol mélangeur ou pour la couper en morceaux.

### ROULEAU A PATISSERIE

42 cm  
Rouleau à pâtisserie en bois de 42 cm de long.



### NAPPERON PATISSIER

20x40 cm, Ø 36-27-23 cm  
Rectangulaire: Napperon pâtissier (20 x 40) pour servir votre cake, votre bûche de Noël ou toute autre pâtisserie rectangulaire.  
Rond: Napperon pâtissier en trois diamètres pour servir vos tartes, biscuits ou autres pâtisseries rondes.

# Vous aussi, vous pouvez devenir gratuitement membre du Club le plus gourmand du pays.

Devenir membre du Soezie-Club ne vous coûte pas un franc et vous procure un tas d'avantages. Quatre fois par an, vous recevrez le magazine Soezie, un magazine plein de recettes, savoureuses idées de desserts, petits tuyaux pour tout réussir et informations utiles sur les nouveaux produits et points de vente. De plus, les membres du Soezie-Club reçoivent régulièrement des bons de réduction et bons-cadeaux



## Soezie

# Bon d'inscription

**Oui, je souhaite devenir membre du 'club le plus gourmand du pays'!**

 COMPLETER EN CAPITALES D'IMPRIMERIE S.V.P.

NOM

PRENOM  SEXE  M  F

RUE  N°  BTE

CODE POSTAL  LOCALITE

TEL  E-MAIL

Soezie vous enverra aussi des informations sur les diverses farines spéciales machine à pain et les produits de cuisson convenant aux machines à pain. Utilisez-vous une machine à pain ?  OUI  NON

Remettez ce bon dans un point de vente ou renvoyez-le au Soezie-Club, Postbus 92, 3000 leuven (Belgique) ou par fax au 0032 16 24 26 66. Service clientèle: 0800 90 47 75.

Les données fournies sont destinées à un traitement électronique. Ces informations sont régies par la Loi du 8-12-1992 sur la protection de la vie privée. Cette loi vous donne le droit d'accéder à vos données de les corriger et/ou de la supprimer.